

م ق م : ۲۸۷۱/۲۰۰۲

خام أساس اللبان

جمهورية مصر العربية الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد: ٢٠٠٦/٥/١٤

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أي جزء من المواصفة أو الانتفاع به في أي شكل وبأي وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافي والميكروفيلم بدون تصريح كتابي مسبق من الهيئة أو الناشر.

# الهيئة المصرية العامة للمو اصفات و الجودة

العنوان: ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون: ۲۸٤٥٥۲۲ \_ ۲۸٤٥٥۲۲

فاکس: ۲۸٤٥٥،۲

بريد الكترونى: moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى: www.eos.org.eg

ع ق ع : ۲۸۷۱ / ۲۰۰۲

### مقدمة

المواصفة القياسية المصرية رقم ١٧٨٦ / ٢٠٠٦ الخاصة بـ " خام أساس اللبان " تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ١٦٣ /٢٠٠٢ وتحل محل آخر إصدار لهاعام١٩٨٩.

قام باعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/٥) الخاصة بـ (السكاكر والحلوى ومنتجاتها).



# خام أساس الليان

## ١- الحال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بخام أساس اللبان وطرق الفحص والاختبار

#### **–** ۲ التعريف

خام أساس اللبان هو ناتج الخلط الجيد لواحد أو أكثر من الراتنجات الغذائية والملدنات والملينات والمستحلبات مع مواد مطاطية والمواد المالئة (كربونات الكالسيوم وبودرة التلك) ومضادات الأكسدة على أن تكون كل المكونات مصرح بها غذائيا .

#### الاشتراطات الأساسية **–** ٣

- ٣ / ١ يكون المنتج غير قابل للذوبان في الماء .
- ٣ / ٢ يكون المنتج خالى من الحشرات وأجزائها وافرزاتها .
- ٣ / ٣ تكون الراتنجات المستخدمة من الأنواع المصرح بها غذائيا وفقا للمواصفة القياسية رقم ١٦٥٢ .
  - ٣ / ٤ تكون المواد المالئة من المصرح بها غذائيا.
  - ٣ / ٥ تكون الملدنات والملينات من المصرح بها غذائيا مثل:
- مطاط طبيعي مطاط صناعي شمع برافين شمع قشرة الأرز الشمع المعدني خلات عديد الفينيل حمض الاستياريك - - استيارات الصوديوم أو البوتاسيوم .
- ٣ / ٦ تكون بقايا المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات
- ٣ / ٧ يتم الفحص الاشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .
- ٣ / ٨ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.



- ٣ / ٩ لا يزيد الرقم الحمضي على ١٢ ..
- ٣ / ١٠ لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٢٥ ٪ في الأنواع المتعادلة و على ٣٥ ٪ للأنواع الحمضية .
  - ٣ / ١١ لا تزيد نسبة مضادات الأكسدة المصرح بها غذائيا على ٠٠١ ٪ .
    - ٣ / ١٢ لا يزيد حد الزرنيخ على ١ جزء في المليون.
    - ٣ / ١٣ لا يزيد حد الرصاص على ١ جزء في المليون.
    - ٣ / ١٤ لا يزيد حد الزئبق على ٠,٥ جزء في المليون .
      - ٣ / ١٥ يكون المنتج خاليا من الفطريات وسمومها .

#### المعايير الوصفية - 5

- ٤ / ١ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة .
  - ٤ / ٢ يكون المنتج متجانس اللون.
  - ٤ / ٣ نسبة المواد القابلة للتطاير في حدود ٠,٥ ٪.

#### العبوات والبيانات **–** 0

- ٥ / ١ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغيير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الأدمي على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية.
- يراعي ما جاء بالمواصفة القياسية المصرية رقم١٥٤٦ / الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس.
  - ٥ / ٢ يعبأ المنتج في عبوات نظيفة مناسبة لا تتفاعل مع محتويات العبوة .
- ٥ / ٣ تدون على العبوات البيانات الأتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة
  - ٥ / ٣ / ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .
    - / ٣ / ٢ اسم المنتج " خام أساس اللبان " .
    - ٥ / ٣ / ٣ بيان بالمكونات والمواد المضافة .



- ٥ / ٣ / ٤ الوزن الصافي .
- ٥ / ٣ / ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .
  - ٥ / ٣ / ٦ عبارة " صنع في مصر ".

## ٦ - طرق الفحص والاختبار

- تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً لما يلي:

١- تقدير نسبة المواد المتطايرة عند درجة ١٠٥٠ س.

في حالة الدهون تلين العينة إذا لزم الأمر بالتسخين البسيط دون أن تنصهر أما في حالة الزيوت فتجنس العبنة جبدأ

ويوزن من العينة المجهزة من ٥ ± ٠,٢ جم في طبق من الألمونيوم قطره حوالي ٥٠ مل وعمقه حوالي ٠٠ مل ، مزود بغطاء محكم ينزلق على حافته وتجفف العينة داخل الطبق إلى الوزن الثابت في فرن تجفیف کهربائی عند درجة ۱۰۵ س.

تترك العينة في مجفف لمدة ٣٠ دقيقة وتوزن – ويمكن القول أن الوزن وصل للثبات بينما لايزيد النقص في الوزن بعد فتر ات تجفيف مدتها ساعة على ٠٠٠٠ ٪.

ويدل النقص في الوزن على نسبة المواد المتطايرة.

٢- طريقة تقدير الرقم الحمضى الخام أساس اللبان طبقاً للمواصفة رقم ٤٦٤ ج٢٠٠٦/٢ - طرق فحص واختبار حلوى السكر.

٣- تقدير الزرنيخ طبقاً للمواصفة القياسية رقم ١٤٦٠ " التقدير الكمي للزرنيخ في المعلبات الغذائية".

٤ - تقدير نسبة الرماد

1/٤ الأجهزة

۱/۱/٤ ميزان حساس.

٢/١/٤ بوتقة حرق بلاتين معلومة الوزن.

۳/۱/٤ فرن احتراق حتى ٥١٢٠٠ س.



## ٢/٤ الطريقة

- توزن وزنة محددة بالضبط في بوتقة احتراق.
  - توضع العينة في فرن الاحتراق.
- يشغل فرن الاحتراق لمدة ٤ ساعات بعد الوصول إلى درجة ٥٠٠٠س.
  - تنقل بوتقة الأحتراق في مجفف لمدة ٣٠ دقيقة.
  - يعاد وزن البوتقة ويحسب الفرق في الوزن. وهو يمثل وزن الرماد

النسبة المئوية للرماد= وزن الرماد × ١٠٠٠

٧ - المصطلحات الفنية

خام أساس اللبان Gum base

خلات عديد الفينيل Polyvinyl acetate

شمع البرافين Paraffin wax

حمض الاستياريك Stearic acid

شمع قشرة الأرز Rice bran wax

شمع معدني Mineral wax

Plastieicizers (softiners) ملبنات

Masticatory ملدنات

Butadiene styrene rubber مطاط صناعي

Natural rubber مطاط طبيعي

# ٨- المراجع

Food and Drug Adminstration ( 2003 ), Volume 21 , Parts 172-615 , Office of Federal US. Register , Washington D. C.

ASTM D 482 Determination of ASHES.



## الجهات التي اشتركت في وضع المواصفة

قام باعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/٥) الخاصة بـ (السكاكر والحلوى ومنتجاتها) والتي يضم تشكيلها الجهات التالية:

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
  - كلية الزراعة بمشتهر .
- قسم بحوث النحل معهد بحوث وقاية النباتات.
  - المركز القومي للبحوث.
  - غرفة الصناعات الغذائية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.
  - المعامل المركزية وزارة الصحة والسكان.
    - وزارة التضامن الاجتماعي .
      - مصلحة الرقابة الصناعية .
        - مصلحة الكيمياء
        - شركة بسكو مصر
    - شركة السكر والصناعات التكاملية

# ﴿ الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ﴾

انشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهوري رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذي نص على اعتبارها المرجع القومي المعتمد للشئون التوحيد القياسي ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- في عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهوري رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذي قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- في عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهوري رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلي :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.

- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.

- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.

- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب في مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.

- تمثيل مصر في أنشطة المنظمات الدولية و الإقليمية العامة في مجالات المواصفات والجودة و الاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هي نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق في مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس في عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة في مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

9- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة في مصر المتخصصة في المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1786/2006

**GUM BASE** 

ICS: 67.180.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality